



LE PRISTINE

TOKYO

À LA CARTE
STARTER



*ハマチのクルード 南瓜
アボカド クレームクリュ
紫蘇とハバネロのヴィネグレット
2,860



‘パンツァネッラ’ フレーバートマト
グリーンオリーブ 長崎県産からすみ 鰯
2,640



鳥取県産西瓜の‘タルタル’仕立て
サワークリーム
マスタード クリスピーシロット
2,420

MIDDLE



*ロブスターカネロニ ほうれん草
キャビア リコッタチーズ
タラゴン ヴァンジョージュムスリーヌ
5,500



セルジオ シグネチャー ムール貝スープ
三陸産ムール貝 七味 いくら
トマト セロリ
2,750

*ル プリスティン シグネチャーディッシュ

上記価格には10%の消費税が含まれております。お会計時にサービス料として15%を頂戴いたします。
季節により食材と価格を変更する場合がございます。アレルギーがあるお客様はお申し付けください。



LE PRISTINE

TOKYO

À LA CARTE
MAIN



*ル プリスティン シーフードオレキエッテ
手長海老 蛤 烏賊 ンドウイヤ
フェネルフラワー パセリ

5,390



鰯 カルナローリライスシチュー サフラン
スパイスークラブ チキンコーム オクラ
フェネル 'トマトファルシ'

4,290 p/p



国産あか牛のグリル グリーンアスパラガス
アーティチョーク コールラビ
茨城県産パプリカ 冷製'ポトフ' キャビア

7,810



*オーガニック リングイネパスタ
ズッキーニ ブロッコリー
パルミジャーノチーズ 唐辛子
パン格拉ッタート

3,960

*ル プリスティン シグネチャーディッシュ

上記価格には10%の消費税が含まれております。お会計時にサービス料として15%を頂戴いたします。
季節により食材と価格は変更する場合がございます。アレルギーがあるお客様はお申し付けください。